



Berufliche Schulen
des Landes Hessen

Lehrplan

Zweijährige Höhere Berufsfachschule

(Assistentenausbildung)

Berufsbildender Bereich

Fachrichtung Systemgastronomie

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Inhaltsverzeichnis	2
1. Geltungsbereich des Lehrplans	3
2. Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung	3
3. Didaktisch-methodische Leitlinien für die Fachrichtung Systemgastronomie	4
3.1 Ganzheitlichkeit der Lernprozesse	5
3.2 Offenheit des unterrichtlichen Rahmens und Mitgestaltung durch die Lerngruppe	6
3.3 Didaktisch-methodische Prinzipien	6
3.4 Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse	7
3.5 Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse	8
4. Zum Verhältnis von Fachtheorie und Fachpraxis	8
5. Didaktische Struktur des Lehrplans	9
6. Schulinterne Umsetzung des Lehrplans	10
7. Lernfelder und Zeitrichtwerte	11
- 1. Ausbildungsjahr -	12
Lernfeld 1: Im Berufsfeld orientieren	12
Lernfeld 2: Nach Standards im Betriebsablauf arbeiten	14
Lernfeld 3: Waren für Produktion und Verkauf beschaffen und lagern	16
Lernfeld 4: Betriebskultur als Fachkraft mitgestalten	18
Lernfeld 5: Betriebsabläufe planen, durchführen und auswerten	20
Lernfeld 6: Alltagsorientierte und berufsbezogene Kommunikationssituationen in Englisch bewältigen	22
- 2. Ausbildungsjahr -	23
Lernfeld 7: Perspektiven im Berufsfeld entwickeln	23
Lernfeld 8: Den Gast in den Mittelpunkt stellen	24
Lernfeld 9: Aufgaben im Personalmanagement übernehmen	26
Lernfeld 10: Qualitätsmanagementsysteme anwenden	28
Lernfeld 11: Instrumente der Umsatzsteigerung entwickeln und anwenden	29
Lernfeld 12: Veranstaltungen planen, gestalten und auswerten	31
Lernfeld 13: Berufsbezogene und interkulturelle Kommunikationskompetenz in Englisch anwenden	32

1. Geltungsbereich des Lehrplans

Der Lehrplan gilt in der zweijährigen Höheren Berufsfachschule, die auf dem mittleren Abschluss aufbaut und zu einem schulischen Berufsabschluss führt (vgl. § 41 Abs. 4 Hessisches Schulgesetz), für den berufsbildenden Bereich. Er umfasst die Inhalte des berufsbildenden Theorie- und Praxisunterrichts für die Ausbildung zur „Staatlich geprüfte Assistentin in der Systemgastronomie“ oder zum „Staatlich geprüften Assistenten in der Systemgastronomie“.

2. Allgemeine Zielsetzungen und Schwerpunkte der Ausbildung

Im Rahmen des Bildungs- und Erziehungsauftrags nach § 2 des Hessischen Schulgesetzes ist es Ziel der schulischen Berufsausbildung, die Schülerinnen und Schüler so zu qualifizieren, dass sie die künftigen Anforderungen des beruflichen Alltags als Assistentinnen und Assistenten erfüllen können.

Ziel des Unterrichts ist das Erreichen einer **umfassenden Handlungskompetenz** der Schülerinnen und Schüler, verstanden als Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Handlungssituationen sachgerecht, durchdacht und sozialverantwortlich zu verhalten. Sie entfaltet sich in den Dimensionen Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen, das Ergebnis zu beurteilen und dabei Qualitätsanforderungen, Arbeitssicherheit sowie ergonomische, ökonomische, soziale und ökologische Erfordernisse zu beachten. Dazu gehört auch die Erweiterung der fremdsprachlichen Kommunikationsfähigkeit als Voraussetzung beruflicher Mobilität innerhalb der Europäischen Union.

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu entwerfen und fortzuentwickeln, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Ausdauer, Kritikfähigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Dazu gehören auch die Entwicklung eigener Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Dazu gehören insbesondere die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität sowie der vorurteilsfreie Umgang mit Menschen anderer Herkunft und Religionszugehörigkeit.

Im Einzelnen gehören dazu:

- Kommunikationsfähigkeit als Fähigkeit, Gruppenprozesse aktiv und konstruktiv mitzugestalten,
- Kooperationsfähigkeit als Fähigkeit, im Team zusammenzuarbeiten,

- Konfliktfähigkeit als Fähigkeit, auftretende Differenzen bei Meinungen und Haltungen im Umgang mit anderen Personen friedlich, konstruktiv und ohne Aggression auszu-tragen und
- soziale Verantwortungsfähigkeit als Fähigkeit, im Rahmen gemeinsamen Handelns mit anderen Mitverantwortung zu übernehmen.

Methoden- und Lernkompetenz ergeben sich aus einer ausgewogenen Entwicklung der obigen drei Dimensionen.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, in betrieblichen Zusammenhängen zu denken und zu handeln und berufliche Aufgabenstellungen im Sinne einer vollständigen Handlung zu planen, auszuführen, zu kontrollieren und zu bewerten.

Dazu gehören:

- die Planung, Durchführung und Kontrolle der Aufgaben,
- die Wahrnehmung von Problemen und die Findung sachgerechter Lösungen,
- die längerfristige Planung aufgrund gegebener Bedingungen,
- Fantasie beim Finden kreativer Lösungen,
- die kritische Bewertung und die sachliche Begründung von Produkten, Arbeitsweisen und Arbeitsergebnissen sowie
- das Denken in Zusammenhängen.

Lernkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit zu selbstständiger Aneignung weiterer und neuer beruflicher Qualifikationen, die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen mit dem Ziel, die eigene Erwerbstätigkeit zu sichern und sich ggf. auf berufliche Aufstiegspositionen vorzubereiten sowie die Fähigkeit, Lernstrategien zu entwickeln und mit Informationen und Medien zielgerichtet umzugehen.

Dazu gehören:

- die Kenntnis und Nutzung von Informationsquellen (z. B. Bibliotheken und Handapparaten),
- Informationsbeschaffung und -verarbeitung mithilfe der elektronischen Kommunikations- und Informationstechniken, wie z. B. Textverarbeitung-, Tabellenkalkulations- oder Grafikprogramme bzw. Programme zu bestimmten, berufsbezogenen Arbeitsschwerpunkten und
- die Anwendung von „Techniken der geistigen Arbeit“.

Die regelmäßige aufgabenbezogene Arbeit mit elektronischen Medien ist Voraussetzung für die angemessene Umsetzung des Lehrplans.

3. Didaktisch-methodische Leitlinien für die Fachrichtung Systemgastronomie

Der Außer-Haus-Verpflegungsmarkt nimmt in unserer heutigen Gesellschaft aufgrund der Veränderungen von Familienstrukturen, der Gestaltung von Arbeitsalltagen und der Arbeitsintensität sowie dem veränderten Freizeitverhalten eine immer größere Bedeutung ein („eating around the clock“).

Zuverlässige Marktprognosen zeigen, dass das Außer-Haus-Verpflegungssegment weiter wachsen wird, wobei neben den klassischen Angebotsformen der Anteil der Systemgastronomie überproportional zunehmen wird.

Im Mittelpunkt dieser Ausbildung steht der Gast, der in möglichst kurzer Zeit einen qualitativ hochwertigen Imbiss bzw. ein Mittagessen zu einem attraktiven Preis zu sich nehmen möchte.

Schlüsselwörter dieser Ausbildung sind somit Produktivität gekoppelt mit hoher Qualität. Dieses Ziel ist nur zu erreichen, wenn eine Optimierung und Standardisierung der Arbeitsprozesse zwischen Input und Output erfolgt und eine Abkehr von isoliertem Produktdenken zu einem systematischen Konzeptansatz.

Systemgastronomie definiert sich als Gastronomie, in der die Arbeitsprozesse standardisiert sind (Standardisierung) und es mindestens drei identisch organisierte Betriebe gibt (Multiplikation), die alle von einer Zentrale aus gesteuert werden (zentrale Steuerung).

Systemgastronomie umfasst sowohl den Gast in einem Betriebsrestaurant, als auch den Gast, der einen Food-Service-Betrieb besucht.

Die Produktion verlagert sich hierbei immer mehr vom rückwärtigen Sektor in den Gästebereich, d. h. es wird vor dem Gast gekocht („Front-Cooking“) und er stellt sich sein Menü durch freie Komponentenwahl („Free-Flow-Anlagen“) selbst zusammen.

In der Betriebsverpflegung stehen die Systemgastronomen vor der besonderen Herausforderung, jeden Tag dieselben Gäste zu verpflegen und dass die Verpflegung von vielen Mitarbeitern in einem relativ kurzen Zeitfenster erfolgen muss. Somit besteht der Anspruch, dem Gast eine wechselnde Produktvielfalt unter Berücksichtigung von interessanten Aktionswochen bei optimaler Präsentation in kurzer Zeit anzubieten.

Diese Ziele sind nur umsetzbar durch den Einsatz neuer Technologien, die das Fundament für eine optimale Warenlogistik, verkürzte Garzeiten, verbesserte „Food-Optik“, hohe Produktqualität und Preissenkung durch eine optimale Wertschöpfung darstellen.

Trotz Technologie und Standardisierung darf der Fokus auf den Gast nicht in den Hintergrund geraten. Gerade in der Systemgastronomie gilt der Grundsatz „der Gast ist König“ und die Zufriedenheit des Gastes steht bei allen Bemühungen im Vordergrund. Somit kommt der Vermittlung von Schlüsselqualifikationen wie Kommunikationsfähigkeit, Toleranz, Hilfsbereitschaft und Kritikfähigkeit eine zentrale Bedeutung zu.

Wichtig für diese Berufsausbildung sind deshalb die Praktika, die in den zwei Jahren zu absolvieren sind. Während dieser Ausbildungszeit haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, unterschiedliche Gastronomiekonzepte kennen zu lernen, ihre Fachkenntnisse und Fertigkeiten zu erproben und anzuwenden, zukünftige Arbeitsfelder auszuprobieren und Kontakte zu potenziellen künftigen Arbeitgebern zu knüpfen.

3.1 Ganzheitlichkeit der Lernprozesse

Ganzheitlich angelegte Lernprozesse sind eine wesentliche Voraussetzung, um Handlungskompetenz zu erzielen. Ausgangspunkte für Handlungen sind Situationen, die für die Berufsausbildung bedeutsam sind. Die Handlungen sollten dabei im Sinne beruflicher Bildung ein ganzheitliches Erfassen der Wirklichkeit fördern. In der Unterrichtsgestaltung eignen sich dazu in besonderer Weise projektartige und problemorientierte Lehr- und Lernkonzepte, die informationsintensive Phasen kursorisch einschließen.

Das bedeutet im Einzelnen:

- Lernsituationen sind so praxis- und lebensnah zu gestalten, dass sie Aufgaben und Probleme der Berufsbildung, der Berufs- und Arbeitswelt sowie der persönlichen Lebensgestaltung einschließen. Die für einen beruflichen Sachverhalt bedeutsamen Aspekte sind integrale Bestandteile eines ganzheitlichen Lernprozesses.
- Was in der beruflichen Praxis und im persönlichen Leben zusammengehört, ist im übergreifenden Zusammenhang zu unterrichten, d. h. auf eine praxis- und lebensferne Zergliederung der Lerngegenstände ist zu verzichten.
- Die Sachstrukturen der Grundlagenwissenschaften sind insoweit heranzuziehen, als sie zum Verständnis übergreifender Zusammenhänge notwendig sind. Wissen wird in beruflichen Handlungszusammenhängen erworben.
- An den Lernprozessen sollten möglichst viele Sinne beteiligt sein.

3.2 Offenheit des unterrichtlichen Rahmens und Mitgestaltung durch die Lerngruppe

Zur Förderung der Handlungskompetenz und der Verantwortungsfähigkeit sind den Schülerinnen und Schülern Chancen zur Mitgestaltung ihrer eigenen Lernprozesse einzuräumen. Dazu ist ein möglichst gestaltungsoffener Handlungsrahmen unabdingbar.

Durch geeignete methodische Arrangements und durch inhaltliche Offenheit der Lehr- und Lernangebote sind den Schülerinnen und Schülern Handlungsspielräume zu eröffnen, die sie entsprechend ihren Lernvoraussetzungen und den schulischen Rahmenbedingungen befähigen, Eigeninitiative zu entwickeln. Das bedeutet, ihre Mitgestaltungsmöglichkeiten zunehmend zu erweitern sowie außerschulische Lernorte im Sinne der Öffnung von Schule in den Lernprozess einzubeziehen und zu nutzen.

3.3 Didaktisch-methodische Prinzipien

Angesichts eines immer rascher verlaufenden technologischen und wirtschaftlichen Wandels verringert sich die Halbwertszeit des reinen Fachwissens in vielen Bereichen des Arbeitslebens zusehends. Es ist auch nicht mehr der Regelfall, dass im einmal erlernten Beruf eine dauerhafte Beschäftigung möglich ist. Deshalb gestaltet die zweijährige Höhere Berufsfachschule, die auf dem mittleren Abschluss aufbaut, den Unterricht inhaltlich und methodisch so, dass die Schülerinnen und Schüler Fähigkeiten und Kenntnisse entwickeln, um in diesem Prozess auf Dauer zu bestehen und sich im Berufsleben weiterzuentwickeln.

Die Unterrichtsinhalte werden in Form von Lernfeldern zusammengestellt. D. h., die inhaltliche Struktur des Unterrichts orientiert sich vornehmlich an beruflichen Aufgabenbereichen bzw. zum einen an Arbeits- und Geschäftsprozessen, zum anderen an der Gestaltung von Produkten sowie der Erfahrungssituation bzw. Frageperspektive der Schülerinnen und Schüler. Der Unterricht wird somit weitgehend fächer- bzw. lernfeldübergreifend, Unterrichtsvorhaben werden zunehmend komplex und offen konzipiert, sodass Zusammenhänge und wechselseitige Bezüge der verschiedenen betrieblichen Aufgabenbereiche deutlich werden.

Die oben beschriebene umfassende Handlungskompetenz wird durch Unterrichtsarbeit in Form von Projekten mit praxisorientierten Zielvorgaben und praxisrelevanten Arbeitser-

gebnissen unterstützt. Konsequenterweise ist Unterrichtsarbeit in Projektform integraler Bestandteil der Ausbildung. Organisationsformen des Projektunterrichts, Gruppenfindung und die Verteilung über die Ausbildungsjahre sollten an der einzelnen Schule im Kontext der schulischen Gegebenheiten, der regionalen Bedingungen und der vorliegenden Erfahrungen festgelegt werden.

Auf der Basis dieses Curriculumkonzepts werden im Unterricht Lernprozesse in Gang gesetzt, bei denen die aktive Arbeit der Lerngruppe im Vordergrund steht und bei denen der Erwerb von Fachwissen eng gekoppelt ist an die Erprobung verschiedener Lern- und Arbeitsformen. Nicht das verfügbare Wissen allein ist Unterrichtsziel, sondern auch wie es selbstständig und effektiv erworben und laufend aktualisiert werden kann.

Die Schülerinnen und Schüler

- lernen dabei, ihre Erfahrungen in übergreifende Zusammenhänge einzuordnen. Dadurch werden sie befähigt, Gelerntes zu generalisieren und auf andere Aufgabenstellungen zu übertragen.
- erwerben im Anwendungszusammenhang spezifisches Wissen und werden dadurch in besonderer Weise in die Lage versetzt, das Gelernte situationsgerecht anzuwenden.
- können sich im handelnden Umgang mit dem jeweiligen Thema ihrer Stärken bewusst werden und sie im Interesse des gemeinsamen Zieles einbringen. Das stärkt ihr Selbstwertgefühl und fördert ihre Persönlichkeitsentwicklung.

3.4 Konzepte des Lernens und Hilfen zur Unterstützung der Lernprozesse

Für die Gestaltung von Lernprozessen sind die Lernfelder des Lehrplans durch Lernsituationen zu konkretisieren. Das bedeutet, dass fachliches Wissen in einen Anwendungszusammenhang gestellt und im sozialen Kontext erworben wird. Dazu ist die didaktische Reflexion der beruflichen sowie lebens- und gesellschaftsbedeutsamen Handlungssituationen erforderlich.

Gestaltungsprinzipien für diese komplexen Lehr- und Lernarrangements sind:

- die Thematisierung eines Problems aus einer Lebens- und Alltagssituation der Schülerinnen und Schüler,
- die Individualisierung des Lernprozesses unter Beachtung der Lernbedingungen,
- die Anwendung von wissenschaftlichen Erkenntnissen auf den spezifischen Fall und
- das Auslösen von Reflexionsprozessen bezüglich der Lern- und Gruppenprozesse.

Orientierungshilfen zur Entwicklung der Lernkonzepte sind berufsfeldtypische Fachdidaktikansätze.

Hierbei sind zu nennen:

- handlungsorientierte Konzepte mit dem Ziel der Gestaltung von Handlungsprodukten und im Sinne simulativer Handlungen in Form von Rollenspielen oder Planspielen,
- erfahrungsbezogene Konzepte, die Erkundungen außerhalb der Schule zum Gegenstand haben oder
- projektartige Konzepte, die Elemente der vorgenannten umfassen und fächerverbindend angelegt sein können.

Als Hilfen zur Unterstützung und zur Intensivierung der handlungsbezogenen Lernprozesse eignen sich neben den traditionellen, die Selbsttätigkeit fördernden Methoden insbesondere kreative Methoden wie Brainstorming, Elemente der Moderationsmethode und veränderte Formen zur Strukturierung von Inhalten (z. B. Mindmapping).

3.5 Vertiefung, Sicherung und Überprüfung der Lernergebnisse

Für die Vertiefung und Sicherung der Lernergebnisse ist ausreichend Zeit zu berücksichtigen. Ganzheitliche Lernprozesse bedingen entsprechende Formen der Festigung, Sicherung und Überprüfung ihrer Ergebnisse. Deshalb ist den Schülerinnen und Schülern Gelegenheit zu geben, erworbene Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten in Anwendungssituationen zu erproben bzw. zu festigen.

Die Lernergebnisse sollten im Kontext ganzheitlicher Anwendungssituationen überprüft werden. Dadurch erhalten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, außer Faktenwissen auch Transferfähigkeit sowie kreative und prozessgestaltende Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Die Beurteilungskriterien sind mit der Lerngruppe zuvor zu besprechen und gemeinsam festzulegen. Bei der Beurteilung des Verlaufs und der Ergebnisse von Gruppenarbeit werden sowohl die individuellen Beiträge der einzelnen Gruppenmitglieder als auch die Leistung der Gesamtgruppe bewertet. Bei den individuellen Leistungen ist die Lernentwicklung angemessen zu berücksichtigen.

Gegenstand der Überprüfung sind sowohl die Lernergebnisse als auch der Verlauf der Lernprozesse.

Die Schülerinnen und Schüler sollten aktiv in den Prozess der Überprüfung ihrer Lernergebnisse einbezogen werden. Auf diese Weise wird die Fremdbeurteilung durch die Selbstbeurteilung ergänzt. Fremdbeurteilung durch die Lerngruppe und die Lehrerin oder den Lehrer führt zusammen mit der Selbstbeurteilung zu einer realistischen Einschätzung der eigenen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten.

4. Zum Verhältnis von Fachtheorie und Fachpraxis

Die Ausbildung bezieht Fachtheorie und Fachpraxis wechselseitig aufeinander; beide Bereiche sind in den Lernfeldern integriert. Das entspricht dem Konzept der Handlungsorientierung. Dabei erfahren und erfassen die Schülerinnen und Schüler die kausalen Zusammenhänge zwischen theoretischen Überlegungen und ihrem eigenen praktischen Tun, erkennen Gesetzmäßigkeiten und leiten Handlungsstrategien ab.

Sie entwickeln Professionalität durch eingehende Übung grundlegender Fertigkeiten und Fähigkeiten der jeweiligen beruflichen Fachrichtung; wenden Wissen und Können situationsgerecht an; führen vollständige Handlungen mit Planen, Durchführen und Kontrollieren durch; durchdringen praktisches Handeln gedanklich; erkennen größere Zusammenhänge und verstehen auf diese Weise ihr Tun besser.

Berufliches Handeln ist theoriegeleitetes Handeln in der beruflichen Praxis. Lernfeldorientiertes Lernen erfordert deshalb Unterrichtsphasen beruflicher Theoriebildung. Ob solche Phasen im Rahmen handelnder Lernprozesse als Vorspann, als Nachspann oder intermediär vorgesehen werden, ist vom jeweiligen fachlichen Zusammenhang abhängig.

Als Ergänzung zur schulischen Ausbildung ist ein Betriebspraktikum zu absolvieren. Die Schülerinnen und Schüler sollen dabei einen unmittelbaren Einblick in betriebliche Ar-

beits- bzw. Geschäftsprozesse erhalten, ihre bereits erworbenen fachrichtungsspezifischen Kenntnisse anwenden und möglichst weitgehend in die täglichen Arbeitsaufgaben des jeweiligen Unternehmens bzw. der Organisation oder Einrichtung eingebunden werden. Die Erfahrungen und Beobachtungen über die Anforderungen der Praxis sollen anschließend durch Praktikumsberichte und Präsentationen produktiv in den weiteren Unterricht eingebracht werden.

5. Didaktische Struktur des Lehrplans

Der Lehrplan ist nach Lernfeldern strukturiert. **Lernfelder** sind durch Zielformulierungen, Inhalte und Zeitrichtwerte beschriebene, an Handlungsabläufen orientierte Einheiten. Grundlage der Lernfelder sind in der Regel Arbeits- und Geschäftsprozesse.

Die **Zielformulierungen** beschreiben Kompetenzen als Elemente der Handlungskompetenz in unterschiedlichen Dimensionen, die am Ende des schulischen Lernprozesses in einem Lernfeld erwartet werden.

Die **Inhalte** sind diejenigen fachlichen Lerngegenstände, die zur Erfüllung der Lernfeldziele erforderlich sind.

Die **Zeitrichtwerte** umfassen die laut Verordnung über die Ausbildung und die Prüfung an den zweijährigen Höheren Berufsfachschulen (Assistentenberufe) vom 17. Februar 2000 (ABl. 3/00, S. 183), zuletzt geändert durch Verordnung vom 21. Dezember 2005 (ABl. 1/06, S. 6) vorgegebenen Gesamtstunden des berufsbildenden Bereichs. Die Zeitrichtwerte berücksichtigen sowohl die Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten als auch Übungsphasen und Lernkontrollen.

Die **Vorschläge zur Umsetzung** dienen als Anregungen zur Gestaltung von Lehr- und Lernsituationen und zeigen Möglichkeiten zur unterrichtlichen Realisierung des jeweiligen Lernfeldes auf. Sie sind nicht verbindlich.

6. Schulinterne Umsetzung des Lehrplans

Für die Umsetzung des Lehrplans ist Kooperation und Abstimmung zwischen den betroffenen Lehrerinnen und Lehrern zwingende Voraussetzung.

Grundlagen für die Umsetzung bilden:

- die Ziele und Inhalte der einzelnen Lernfelder sowie die in diesen Vorbemerkungen beschriebenen didaktisch-methodischen Leitideen,
- die Lernbedingungen der jeweiligen Klasse,
- die organisatorisch-situativen Rahmenbedingungen der einzelnen Schule sowie
- die von den unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrern gemeinsam getroffenen verbindlichen Festlegungen.

Verbindliche Festlegungen sind zu treffen über:

- die spezielle didaktisch-methodische Ausgestaltung der Lernfelder im Sinne der Umsetzung der Lernfeldvorgaben in Lernsituationen und Lernaufgaben,
- die Kriterien der Leistungsbeurteilung,
- die Gewichtung der theoretischen und der praktischen Schülerleistungen,
- die Kooperation der in einer Klasse unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer,
- die Verknüpfung zwischen theoretischen und praktischen Unterrichtsanteilen,
- die Verzahnung mit den Lerngegenständen des allgemeinbildenden Lernbereichs und
- die Konzeption und die Bewertung der Aufgabenvorschläge für die Abschlussprüfung.

Zur Verwirklichung der Intentionen des Lehrplans und seiner unterrichtlichen Umsetzung sind Lehrerteams zu bilden, denen alle in der jeweiligen Klasse unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer angehören. Sie sind für die inhaltliche und organisatorische Umsetzung der Lernfelder verantwortlich.

Um eine Unterrichtsarbeit in größeren Einheiten zu erleichtern, sollten Klassen- und Fachräume möglichst nahe beieinander liegen.

7. Lernfelder und Zeitrichtwerte

Lfd. Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes	Stunden
	<i>Erstes Ausbildungsjahr</i>	
1	Im Berufsfeld orientieren	100
2	Nach Standards im Betriebsablauf arbeiten	270
3	Waren für Produktion und Verkauf beschaffen und lagern	220
4	Betriebskultur als Fachkraft mitgestalten	220
5	Betriebsabläufe planen, durchführen und auswerten	270
6	Alltagsorientierte und berufsbezogene Kommunikationssituationen in Englisch bewältigen	80
	<i>Zweites Ausbildungsjahr</i>	
7	Perspektiven im Berufsfeld entwickeln	60
8	Den Gast in den Mittelpunkt stellen	320
9	Aufgaben im Personalmanagement übernehmen	140
10	Qualitätsmanagementsysteme anwenden	260
11	Instrumente der Umsatzsteigerung entwickeln und anwenden	200
12	Veranstaltungen planen, gestalten und auswerten	100
13	Berufsbezogene und interkulturelle Kommunikationskompetenz in Englisch anwenden	80
	<i>insgesamt</i>	2320

Bei der Umsetzung der einzelnen Lernfelder sind die jeweils notwendigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften den Schülerinnen und Schülern zu vermitteln.



Fachrichtung: Systemgastronomie
- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 1: Im Berufsfeld orientieren

Zeit: 100 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene Betriebe und Konzepte der Systemgastronomie und orientieren sich in der Gastronomiebranche.

Sie haben einen Überblick über ihre Aufgaben und Funktionen als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie kennen verschiedene Formen der Zusammenarbeit und unterschiedliche Berufslaufbahnen.

Die Schülerinnen und Schüler planen und organisieren ihre Praktikumseinsätze selbstständig.

Sie besitzen ein berufstypisches Grundverständnis für persönliche Hygiene beim gewerbsmäßigen Zubereiten und Verkaufen von Speisen und Getränken.

Die Schülerinnen und Schüler eignen sich Grundlagen in der elektronischen Datenverarbeitung an und üben Präsentationstechniken.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Entwicklung der Systemgastronomie
- Systemgastronomische Konzepte
- Verschiedene Berufe und Arbeitsplätze in der Gastronomie (z. B. Tätigkeiten, Berufsausbildung, Vergütung, Eignungsvoraussetzungen, berufliche Identität)
- Spektrum der Tätigkeiten als Systemgastronom
- Grundlagen des wirtschaftlichen Denkens
- Planung von Betriebspraktika
- Relevante rechtliche Bestimmungen des Arbeits- und Lebensmittelrechts
- Grundlagen der persönlichen Hygiene
- Einführung in Küche und Service
- Berufskleidung, persönliches Erscheinungsbild
- Rollenverhalten (Schülerrolle, Mitarbeiterrolle, Teamrolle, Praktikant)
- Arbeitsformen: Gruppenarbeit, Partnerarbeit
- Einführung in die EDV
- Präsentationsformen (z. B. mit EDV, Overheadprojektor, Flipchart, Flyer, Plakat, Handout)



Vorschläge zur Umsetzung

- Vorstellung des Berufsbildes durch Experten
- Betriebsbesichtigungen
- Bewerbungstraining
- Erstellen einer Mappe über die Betriebe der Region

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 2: Nach Standards im Betriebsablauf arbeiten

Zeit: 270 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler bereiten Speisen und Getränke nach Rezepturen und Betriebshandbüchern vor, zu und bieten sie an. Sie führen die Arbeiten nach ökonomischen, ökologischen und ergonomischen Vorgaben aus.

Bei der Produktion der Speisen wenden die Schülerinnen und Schüler ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points) gemäß den Hygienevorschriften an, arbeiten umweltschonend und halten Unfallverhütungsvorschriften ein.

Die Schülerinnen und Schüler kennen den ernährungsphysiologischen Wert verschiedener Lebensmittel sowie nährstoffschonende Zubereitungsarten.

Sie arbeiten in branchenüblichen Arbeitsformen und nennen deren Vor- und Nachteile.

Die Schülerinnen und Schüler erfassen und ermitteln die Kosten für Produktion und Verkauf und führen eine Kassenabrechnung durch.

Sie praktizieren den sachgerechten Umgang mit Materialien und Geräten.



Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Zubereitung einfacher Speisen
- Fachgerechter Umgang mit Geräten und Maschinen
- Arbeiten mit Grundrezepturen
- Rezeptberechnungen/Mengenberechnungen/Maßeinheiten
- Einführung in die Kalkulation (z. B. Zuschlagskalkulation)
- Preiskalkulationen, Mengenkalkulationen
- Grundlagen der Datenerfassung
- Grundlagen des Wirtschaftsdienstes
- Grundkenntnisse im Service
- Hygiene (Rückstellproben, Personalhygiene, Infektionsschutzgesetz, Codex Alimentarius, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, EU-Hygiene-Verordnung)
- Technologische Eigenschaften von Lebensmittelinhaltsstoffen
- Ernährungsphysiologische und sensorische Qualität, Gebrauchqualität von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen
- Zusatzstoffe/Schadstoffe in Lebensmitteln (Zusatzstoff-Verkehrsverordnung, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung)
- Abfallentsorgung/-vermeidung
- Nachhaltigkeit (Bio-Produkte)
- Arbeitssicherheit, Ergonomie
- Grundlagen der Arbeitsplanung

Vorschläge zur Umsetzung

- Speisenverkauf in der Schule (Speisen zubereiten und verkaufen, Preise berechnen und Abrechnung vornehmen)

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 3: Waren für Produktion und Verkauf beschaffen und lagern

Zeit: 220 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den laufenden qualitativen und quantitativen Bedarf an Waren.

Sie holen Angebote auf verschiedene Art und Weise ein, vergleichen die Angebote und begründen ihre Entscheidungen. Sie verhalten sich preisbewusst und halten vertragsrechtliche Normen ein.

Die Schülerinnen und Schülern nehmen die gelieferte Ware fachlich richtig an, lagern sie ein und nehmen die Warenpflege nach den Grundsätzen der Hygiene und Lagerwirtschaft vor.

Die Schülerinnen und Schülern erfassen regelmäßig die Daten der Lagerwirtschaft, verarbeiten sie und werten sie aus. Sie stellen die Daten zur weiteren Nutzung bereit und präsentieren sie.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Lagerarten
- Lagerprinzipien
- Gesetzliche Vorschriften (z. B. Temperaturvorschriften, Rückstellproben)
- Lagerüberwachung (z. B. Monitoring, HACCP-Checklisten, Mindesthaltbarkeitsdatum)
- Lebensmittelverderb, Grundlagen der Mikrobiologie, Schädlinge
- Beschaffungsinstrumente, Beschaffungsarten
- Optimale Bestellmenge
- Preisvergleiche, Bezugskalkulation
- Berechnungen (Schwund, Lagerkennzahlen)
- Kaufvertragsrecht, Störungen
- Leasing
- Verwaltung von Schriftstücken (Geschäftsbrief, Telefonnotiz, Mängelrüge)
- Warenwirtschaftssysteme, Tabellenkalkulationsprogramme (Dateneingabe, Datenverarbeitung, Datenausgabe)
- Abfallentsorgung, -vermeidung



Vorschläge zur Umsetzung

- Durchführung einer kompletten Beschaffung
- Besuche von Messen, Großmarkt und Großhandel
- Reinigungsplan für Lagerräume erstellen
- Checklisten

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 4: Betriebskultur als Fachkraft mitgestalten

Zeit: 220 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die Bedeutung der verbalen und nonverbalen Kommunikation, vergleichen unterschiedliche Betriebskulturen und ziehen daraus Konsequenzen für ihr eigenes Verhalten. Sie nutzen Informations- und Kommunikationsmittel im Sinne des Unternehmens.

Die Schülerinnen und Schüler fügen sich in Arbeitsgruppen ein und arbeiten konstruktiv im Team an Problemlösungen mit. Sie analysieren Konfliktsituationen, eignen sich Möglichkeiten der Konfliktprävention an und setzen Konfliktlösungsstrategien um.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit einer gesunden Lebensweise für die Leistungsfähigkeit im beruflichen Alltag auseinander. Sie kennen Möglichkeiten, ihre Leistungsfähigkeit zu erhalten und zu steigern.

Die Schülerinnen und Schüler stellen die Bedeutung der arbeitsrechtlichen Grundlagen von der Bewerbung bis zum Arbeitsvertrag dar.

Sie bewerten Arbeitsschutzbestimmungen, berufsfeldspezifische arbeitsrechtliche Grundlagen und Gesetze sowie Regelungen zur Mitwirkung und Mitbestimmung im Betrieb und beachten diese. Die Schülerinnen und Schüler kennen die Auswirkungen von Tarifautonomie und Tarifverträgen bezogen auf die Arbeitsplätze in der Gastronomie.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Verschiedene Gesprächssituationen
- Motivationstheorien
- Ergonomie
- Leistungsfähigkeit
- Stressbewältigung
- Ernährungsformen in unterschiedlichen Lebenssituationen
- Ernährungstrends
- Lebensmittelunverträglichkeiten
- Arbeitsschutzgesetzgebung
- Gewerkschaften, Berufsverbände



Vorschläge zur Umsetzung

- In Rollenspielen verschiedene Gesprächssituationen, wie z. B. Verkaufsgespräch, Reklamationsverhandlungen, Gehaltsverhandlungen, Bestellungen, Vertragsverhandlungen, Teamsitzungen erproben

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 5: Betriebsabläufe planen, durchführen und auswerten

Zeit: 270 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen, organisieren und systematisieren Arbeitsabläufe, stellen sie dar und bewerten sie.

Die Schülerinnen und Schüler kontrollieren die Einhaltung von Standards und dokumentieren diesen Vorgang mit geeigneten Verfahren.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen und bewerten verschiedene Verpflegungssysteme unter sensorischen, ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.

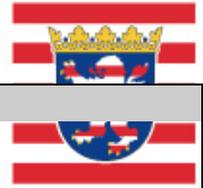
Sie organisieren und bewerten den Einsatz von Convenience-Produkten unter arbeitsablauftechnischen, betriebswirtschaftlichen, sensorischen und hygienischen Gesichtspunkten.

Sie schätzen Risiken bei der Nichteinhaltung von lebensmittelrechtlichen und arbeitsrechtlichen Vorschriften ein und unterbreiten Vorschläge zur Prävention.

Die Schülerinnen und Schüler führen den Controllingprozess von der Datenaufbereitung bis zur Datenanalyse durch. Sie planen und kalkulieren Aktionen, führen diese durch und bewerten das Ergebnis betriebswirtschaftlich.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- EDV
- Grundlagen Arbeitssystem
- Ergonomische Arbeitsgestaltung
- Aufbau-/Ablauforganisation
- Personalbedarf/-einsatz
- Darstellung von Arbeitsabläufen (Zeitband, Balkendiagramm, Fristenplan)
- Hygienechecklisten, HACCP
- Verpflegungssysteme (Cook & Serve, Cook & Chill, Mischkostsystem)
- Convenience-Produkte
- Betriebsabrechnungsbogen I, Betriebsabrechnungsbogen II, Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung



Vorschläge zur Umsetzung

- Betriebsrestaurant
- Aktionstage
- Mittagstisch

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 1. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 6: Alltagsorientierte und berufsbezogene Kommunikationssituationen in Englisch bewältigen

Zeit: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler kommunizieren in privaten und beruflichen Alltagssituationen mit Gleichaltrigen, Kunden und Gästen (mündliche Kommunikation).

Sie verfassen kurze zusammenhängende Texte (schriftliche Kommunikation).

Die Schülerinnen und Schüler lesen, verstehen und bearbeiten einfache Texte (Leseverstehen).

Sie wenden die sprachlichen Mittel kompetent an.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Private und berufliche Alltagssituationen, z. B. Begrüßung, Vorstellen, Freizeit
- Professioneller Umgang mit Englisch sprechenden Gästen, z. B. Tischbestellungen, Beratung, Information und Bedienung
- Geschäftskorrespondenz, z. B. Bestellungen, Angebote, Nachfrage
- Telefonieren, z. B. Annahme und Weiterleitung von Gesprächen, Treffen von Verabredungen und Vereinbarungen
- Auskünfte und Wegbeschreibungen, z. B. Ausarbeitung von Kultur- und Freizeitprogrammen, Veranstaltungen, Wegbeschreibungen

Vorschläge zur Umsetzung

- Sich begrüßen und sich vorstellen (Einüben von Redewendungen, Austausch über das Privat- und Berufsleben)
- Speise- und Getränkekarten erstellen
- Simulation von Telefongesprächen (Tischbestellungen annehmen, Warenbeschaffung)
- Wegbeschreibungen im Betrieb und in der Region ausarbeiten

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 7: Perspektiven im Berufsfeld entwickeln

Zeit: 60 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler erstellen unter Verwendung unterschiedlicher Informationsquellen einen Überblick über Arbeitsplätze in der Branche und die verschiedenen Arbeitsbereiche.

Sie informieren sich über die aktuelle Arbeitsmarktsituation, werten sie aus und entwickeln berufliche Perspektiven.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die Weiterentwicklung des Berufsfeldes als einen ständig fortschreitenden Prozess und selbstverantwortliches, lebenslanges und berufsbegleitendes Lernen als persönliche Schlüsselqualifikation.

Die Schülerinnen und Schüler erfahren einen Perspektivwechsel vom ausführenden Mitarbeiter zum planenden und gestaltenden Mitarbeiter mit Verantwortung.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Berufsbezeichnungen
- Evaluationsinstrumente
- Fort- und Weiterbildungen
- Franchise- und Filialsystem
- Identifizierung mit dem Berufsfeld
- Elemente der Unternehmensidentität (Corporate Identity): Werbung, Verkaufsförderung/Öffentlichkeitsarbeit
- Lebenslanges Lernen
- Instrumente der Personalbeschaffung (z. B. Stellenanzeigen, Internet)
- Bewerbungstraining

Vorschläge zur Umsetzung

- Oberstufe präsentiert ihr Berufsbild
- Erstellung von Bewerbungsunterlagen
- Interviews mit Personalexperten
- Betriebsbesichtigungen
- Messebesuche
- Szenariotechnik, Rollenspiel
- Besichtigung eines „Supermarktes der Zukunft“ mit Werbe- und Verkaufsstrategien

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 8: Den Gast in den Mittelpunkt stellen

Zeit: 320 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler betreuen und beraten die Gäste bezüglich der Speisen- und Getränkeauswahl nach unterschiedlichen Kriterien unter Verwendung von Fach- und Fremdsprache. Mit Wünschen und Beschwerden der Gäste gehen sie entsprechend der Unternehmenskultur selbstverantwortlich um.

Sie gestalten Werbemittel für Aktionen und beziehen dabei psychologische Grundkenntnisse mit ein. Sie präsentieren Waren anlassgemäß, beherrschen Servicetechniken und wenden Möglichkeiten der Raumgestaltung professionell an.

Die Schülerinnen und Schüler wenden wirkungsvolle Präsentationsanlagen und -methoden an und nutzen dabei Erkenntnisse der Wahrnehmungspsychologie.

Sie analysieren das Gastverhalten auf der Grundlage neuropsychologischer Erkenntnisse.

Die Schülerinnen und Schüler führen Aufgaben des Wirtschaftsdienstes, wie fachgerechte Materialpflege, selbstständig durch.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Verschiedene Serviceformen bei Veranstaltungen
- Raumgestaltung und Ambiente
- Gästetypen
- Zahlungsverkehr
- Reklamationsmanagement, Konfliktsituationen
- Formen der ausgewogenen Ernährung
- EDV
- Bedeutung früher und unbewusster Erfahrungen für die Verkaufsstrategie
- Erkenntnisse der Wahrnehmungspsychologie
- Präsentationsanlagen (z. B. Free-Flow-Anlagen, Salatbar, Dessertinsel, „Front-Cooking“)



Vorschläge zur Umsetzung

- Umfragen zur Kundenzufriedenheit
- Zukunftswerkstatt
- Gestalten einer Speisekarte
- Am Beispiel „Geruch“ (verführt, manipuliert usw., „Front-Cooking“)
- Wahrnehmung – optische Täuschung (zum Hervorheben der „Food-Optik“, wie z. B. Spiegeltablets, Rotlicht, spezielle Tellerformen)
- Reagieren auf Lebensmittelskandale

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 9: Aufgaben im Personalmanagement übernehmen

Zeit: 140 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen den aktuellen und langfristigen Personalbedarf. Sie übernehmen Aufgaben der Personalverwaltung von der Beschaffung bis zur Freisetzung.

Sie analysieren und bewerten unterschiedliche Interessen von Arbeitnehmer und Arbeitgeber und sie reflektieren Führungstechniken als Mittel zur Leistungssteigerung des Einzelnen und damit zur Umsatzsteigerung.

Sie verwalten und erstellen Mitarbeiterunterlagen unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorschriften und Normen.

Die Schülerinnen und Schüler planen Mitarbeiterschulungen und Gespräche, führen sie durch und dokumentieren sie. Sie führen Mitarbeiter mit geeigneten Führungsinstrumenten und erkennen den Zusammenhang zwischen Führungsstil, Motivation der Mitarbeiter und Erfolg.

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Leistungsanreize zur Mitarbeitermotivation.

Sie analysieren eigene und fremde Kommunikationsmuster anhand eines kommunikationspsychologischen Modells.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Arbeitsrechtliche Vorschriften
- Sozialversicherungen
- Steuerrechtliche Vereinbarungen
- Abrechnungen im Personalbereich
- Dienstplan
- Führungsstile und Führungstechniken
- Mobbing
- Kriterien der Leistungsbeurteilung
- Zielvereinbarungen
- Arbeitszeugnisse
- Outsourcing
- Leistungsanreize – z. B. Orientierung an Mitarbeiterbedürfnissen (Betriebskindergarten, Fitnessraum usw.)



Vorschläge zur Umsetzung

- Lohnabrechnungen
- Arbeitszeugnisse
- Verschiedene Belohnungsstrategien an Unternehmensbeispielen (Mitarbeiter des Monats, Vergünstigungen, Veröffentlichung in der Betriebszeitung usw.)

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 10: Qualitätsmanagementsysteme anwenden

Zeit: 260 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler formulieren Qualitätsstandards und kontrollieren diese mit branchenüblichen Methoden. Sie eignen sich verschiedene Instrumente der Qualitätssicherung und -kontrolle an und setzen sie situationsgerecht ein.

Die Schülerinnen und Schüler beachten die gesetzlichen Vorschriften und setzen sie im Rahmen eines Qualitätsmanagementsystems um.

Auf der Grundlage dieses Qualitätsmanagementsystems planen die Schülerinnen und Schüler die betriebliche Leistungserstellung und führen sie durch. Sie bewerten die betriebliche Leistungserstellung kritisch, bereiten sie betriebswirtschaftlich auf und analysieren sie mit dem Ziel der betrieblichen Optimierung.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Externe und interne Instrumente der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung
- Stufen eines Qualitätssicherungssystems
- Lebensmittelqualität
- Qualitätszertifizierung nach ISO 9000-9004
- Total Quality Management
- Gastgewerbliche Kennzahlensysteme
- Controllingberichte

Vorschläge zur Umsetzung

- Kundenbefragung im Schulrestaurant
- Mikrobiologische Untersuchungen von Produkten
- Verkostungen

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 11: Instrumente der Umsatzsteigerung entwickeln und anwenden

Zeit: 200 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler bewerten den Umsatz als bedeutende betriebswirtschaftliche Kennzahl.

Sie vertiefen Kenntnisse zum Verkaufs- und Beratungsgespräch und erarbeiten Maßnahmen zur Verkaufsförderung. Sie wenden Verfahren der Marktforschung in einem komplexen Zusammenhang an, werten die Ergebnisse aus und entwickeln ein Marketingmix.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln neue Produkte und Angebote oder werten bestehende auf und produzieren diese.

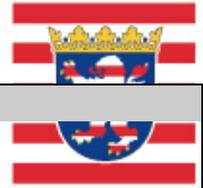
Sie erheben bei der Kontrolle des Umsatzes quantitative und qualitative Daten, werten diese mithilfe der elektronischen Datenverarbeitung aus und stellen sie mit geeigneten Medien dar.

Die Schülerinnen und Schüler analysieren Maßnahmen zur Kundenbindung (Prämien-system, Stempel usw.) unter Berücksichtigung von Lerntheorien (z. B. operante Konditionierung).

Die Schülerinnen und Schüler analysieren Konzepte der Erlebnisgastronomie/Eventgastronomie als Maßnahmen zur Umsatzsteigerung.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Gastorientierte Unternehmensführung
- Marktforschung
- Marketingziele
- Marketingstrategien
- Marketinginstrumente
- Zielgruppenorientiertes Produktangebot
- Veredelung von Convenience-Produkten
- EDV



Vorschläge zur Umsetzung

- Kundenbefragung im Schulrestaurant
- Im Schulrestaurant neue Produkte vorstellen und Testaktionen bzw. Verkostungen durchführen
- Eine Verkaufsstatistik, z. B. über den Verkauf des letzten Monats, anlegen und auswerten
- Varieté-Essen/Strandfeeling auf Hochdach

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 12: Veranstaltungen planen, gestalten und auswerten

Zeit: 100 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler planen und organisieren im Team Veranstaltungen kunden- und situationsorientiert. Sie führen Beratungsgespräche und Vertragsverhandlungen selbstständig unter Einbeziehung der Fremd- und Fachsprache durch. Sie organisieren und kontrollieren die Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen unter Beachtung aller relevanten Rechtsvorschriften. Die Schülerinnen und Schüler analysieren Veranstaltungen unter Berücksichtigung von ökonomischen und qualitätssichernden Aspekten und bewerten das Ergebnis.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Projektmanagement

Vorschläge zur Umsetzung

- Aktionswochen planen und durchführen
- Aktionstage oder Aktionswoche mit dem ersten Ausbildungsjahr reflektieren
- Catering für ein größeres Event, z. B. 50sten Geburtstag, planen und durchführen

Fachrichtung: Systemgastronomie
- 2. Ausbildungsjahr -

Lernfeld 13: Berufsbezogene und interkulturelle Kommunikationskompetenz in Englisch anwenden

Zeit: 80 Stunden

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler kommunizieren in beruflichen Situationen mit Kunden, Gästen, Personal und Geschäftspartnern (mündliche Kommunikation).

Sie verfassen längere, zusammenhängende Texte (schriftliche Kommunikation).

Die Schülerinnen und Schüler lesen und verstehen längere Texte (Leseverstehen).

Sie wenden die sprachlichen Mittel kompetent an.

Inhalte zur Förderung der Fachkompetenz

- Geschäftskorrespondenz, z. B. Bewerbungen, Mahnungen, Beschwerden
- Kundengespräche, z. B. Empfehlungen, angemessene Reaktion auf Wünsche und Beschwerden
- Landeskundliche und interkulturelle Informationen, z. B. geografische, wirtschaftliche und kulturelle Informationen zu englischsprachlichen Ländern
- Höflichkeitserwartungen von Gästen aus verschiedenen englischsprachigen Kulturen

Vorschläge zur Umsetzung

- Rollenspiele, z. B. Beratungsgespräche zur Planung von Veranstaltungen
- Formulierung und Gestaltung von Veranstaltungsprospekten
- Beschaffung und Verarbeitung von Informationen über englischsprachige Länder
- Diskussion über Höflichkeitserwartungen verschiedener Kulturen
- Simulation von Bewerbungsgesprächen